

LIVINALLONGO



CODICE	30452
PAESE E LUOGO DI ORIGINE	Italia, Veneto
TIPO DI LATTE	Vaccino
PESO	2,8 kg circa

Caciottona prodotta con latte di montagna, stagionata circa 30 giorni

DESCRIZIONE	Formaggio con una pasta molto fondente, prodotto con latte vaccino pastorizzato raccolto e trasformato a 1500 metri di altitudine, e latteinnesto autoprodotto; perfetto anche per l'uso in cucina
ASPETTO	Formaggio di piccola pezzatura, simile a una caciottona ma con scalzo basso; la pasta è fondente e adesiva, di colore tenue, con occhiatura quasi assente
SAPORE	Molto delicato e dolce, con note di burro cotto e un leggero tocco di sapidità di sottofondo
STAGIONATURA	Almeno 20 giorni
PRODUTTORE	LATTERIA DI LIVINALLONGO - LIVINALLONGO DEL COL DI LANA (BL)
SELEZIONATO PERCHÈ	Un formaggio prodotto dalla Latteria di Livinallongo, che arricchisce la nostra rosa di formaggi di montagna: produzioni che lasciano trasparire la cura e la passione per la realizzazione e la stagionatura di formaggi autentici, grazie alle mani dei capaci casari della Latteria
CURIOSITÀ	Il latte usato per realizzare questi formaggi è raccolto da sole 6 aziende agricole, situate a 1500 metri di altitudine, nelle Alpi bellunesi. Le vacche sono alimentate con fieno autoprodotta e al pascolo in estate; nella loro alimentazione non è consentito l'uso di insilati
SUGGERIMENTI DI UTILIZZO	Ottimo tal quale, ma in ristorazione è un ingrediente perfetto per realizzare primi piatti o nella panineria